

“HUERTA DE LA SALUD”



RECETA PARA ELABORAR EL POSTRE ELEGIDO EN EL CONCURSO “DULCE DE HORTALEZA”:

La receta es para la elaboración de 10 unidades del postre denominado **“HUERTA DE LA SALUD”**

BASE TIERRA DE ALMENDRA (19 GR/UD)

INGREDIENTES	MEDIDAS
HARINA DE ALMENDRA	40 GR
AZÚCAR MORENO	50 GR
MANTEQUILLA	43 GR
HARINA FLOJA	43 GR
PAILLETÉ FEULLETINE	13 GR
SAL FINA	0,5 GR
TOTAL	189,5 GR

- MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES SIN AMASAR.
- REPOSAR EN FRÍO
- LAMINAR A 3MM Y CORTAR DISCOS DE 9 CM DE DIÁMETRO.
- COCER A 170°C/ 7 MINUTOS

GELIFICADO DE TOMATE ASADO Y FRESAS (20 GR/UD)

INGREDIENTES	MEDIDAS	UNIDADES
PURÉ DE FRESA	25 GR	750
PURÉ DE TOMATE ASADO	25 GR	750
HOJAS DE ALBAHACA	1 GR	30
PECTINA	2 GR	60
AZÚCAR	23 GR	690
GLUCOSA	5 GR	150
GELATINA EN POLVO	1,6 GR	48
AGUA	8 GR	240
VINAGRE DE MÓDENA	3 GR	90
DADITOS DE TOMATE ASADO	75 GR	2250
FRAMBUESAS	35 GR	1050
PIMIENTA BLANCA MOLIDA	0,02 GR	0,6
SAL	0,02 GR	0,6

- CORTAR LOS TOMATES ASADOS EN DADITOS Y RESERVAR.
- MEZCLAR LOS PURÉS Y LA GLUCOSA Y CALENTAR A 40°C.
- AÑADIR LA PECTINA Y EL AZÚCAR MEZCLADOS EN SECO.
- INCORPORAR LOS CUBOS DE TOMATE ASADO, LAS FRESAS Y LA ALBAHACA.
- ARRANCAR EL HERVOR Y AÑADIR LA GELATINA HIDRATADA, EL VINAGRE, LA PIMIENTA Y LA SAL.
- DOSIFICAR EN MOLDES DE SILICONA DE 4 CM DE DIÁMETRO Y CONGELAR.

MOUSSE DE QUESO DE CABRA (48 GR/UD)

INGREDIENTES	MEDIDAS
AZÚCAR	65 GR
NATA LIQUIDA	30 GR
NATA SEMI MONTADA	115 GR
QUESO UNTAR	200 GR
QUESO DE CABRA	55 GR
MASA DE GELATINA	14 GR
TOTAL	479 GR

- CALENTAR A 50°C LA NATA LÍQUIDA CON EL AZÚCAR Y LOS QUESOS.
- AÑADIR LA MASA DE GELATINA.
- INCORPORAR LA NATA SEMI MONTADA.

GLASEADO DE FRESA (25 GR/UD)

INGREDIENTES	MEDIDAS
PURÉ DE FRESAS	80 GR
GLUCOSA	30 GR
AGUA	20 GR
AZÚCAR	20 GR
PECTINA	1 GR
GELATINA NEUTRA	100 GR
TOTAL	251 GR

- PONER EN UN CAZO EL PURÉ DE FRESA CON EL AGUA Y LA GLUCOSA Y CALENTAR A 40°C.
- AÑADIR EN FORMA DE LLUVIA LA MEZCLA DE AZÚCAR Y PECTINA.
- PARA FINALIZAR AÑADIR LA GELATINA NEUTRA FRÍA.
- GLASEAR A 30°C SOBRE PRODUCTO CONGELADO.

DECORAR EL POSTRE CON UN PEDÚNCULO DE TOMATE NATURAL.

